

SECTEUR PETITE ENFANCE



RIVE DROITE



Menu crèche

lundi, 17 octobre 2022

Salade croquante de chou blanc et rouge bio
Vinaigrette au balsamique
Spaghetti bolognaise
Sauce tomate charnue et bœuf haché(CH)
Yogourt nature*



Goûter : Gressin* et fromage de chèvre frais*(CH)

mardi, 18 octobre 2022

Salade pain de sucre et batavia bio
French dressing à la ciboulette
Fallafel de fèves
Riz basmati bio fumé
Jardinière de légumes bio
Pomme du pays

Goûter : Pain* et fromage à tartiner*

mercredi, 19 octobre 2022

Soupe de légumes bio de saison
Oignon, chou blanc, pomme de terre, carotte, panais
Poitrine de dinde aux épices*(ALL)
Pain*
Banane

Goûter : Darvida* et yogourt nature*

jeudi, 20 octobre 2022

Salade batavia bio
Vinaigrette à la moutarde en grains
Filet de saumon bio(IRL) à la vapeur
Purée de pomme de terre bintje classique
Côte de blette bio à la crème de lait
Yogourt aux fruits*

Goûter : Galette de maïs bio* et compote de pomme à l'orange

vendredi, 21 octobre 2022



Salade pain de sucre bio
Vinaigrette au basilic
Mozzarella bufala*(IT)
Semoule de couscous
Tajine de légumes bio au paprika fumé et pois chiches
Clémentine

Goûter : Cuchaule au safran et tomate cerise

Jusqu'à deux ans, les produits avec sucre ajouté sont remplacés par des produits naturels

Les produits soulignés sont GRTA. Ce label certifie que ces produits sont issus de la région genevoise et s'inscrit dans les principes du développement durable.

Le menu est élaboré par la cuisine de production, Secteur petite enfance rive droite

Sauf indication contraire par un, les recettes sont entièrement cuisinées dans notre atelier*

Les aliments biologiques sont également privilégiés.

Une feuille détaillée journalière est à disposition concernant la présence d'allergène dans les plats

RESTAURANT SCOLAIRE



Ecole de Chandieu



lundi, 17 octobre 2022

Salade croquante de chou blanc et rouge bio
Vinaigrette au balsamique
Spaghetti bolognaise
Sauce tomate charnue et bœuf haché(CH)
Yogourt aux fruits*

L'assortiment de pains*

mardi, 18 octobre 2022

Salade pain de sucre et batavia bio
French dressing à la ciboulette
Fallafel de fèves
Riz basmati bio fumé
Jardinière de légumes bio
Pomme du pays

L'assortiment de pains*

jeudi, 20 octobre 2022

Salade batavia bio
Vinaigrette à la moutarde en grains
Filet de saumon bio(IRL) à la vapeur
Purée de pomme de terre bintje classique
Côte de blette bio à la crème de lait
Brownie à la pâte de chocolat

L'assortiment de pains*

vendredi, 21 octobre 2022

Salade pain de sucre bio
Vinaigrette au basilic
Mozzarella bufala*(IT)
Semoule de couscous
Tajine de légumes bio au paprika fumé et pois chiches
Clémentine

L'assortiment de pains*



Les produits soulignés sont GRTA. Ce label certifie que ces produits sont issus de la région genevoise et s'inscrit dans les principes du développement durable.

*Le menu est élaboré par la cuisine de production, Secteur petite enfance rive droite
Sauf indication contraire par un*, les recettes sont entièrement cuisinées dans notre atelier
Les aliment biologiques sont également privilégiés.*

Une feuille détaillée journalière est à disposition concernant la présence d'allergène dans les plats